



甘藷新品種桃園 3 號之葉形



甘藷新品種桃園 3 號之塊根

# 早熟紅心金寶甘藷 甘藷新品種—桃園 3 號

桃園區農業改良場去年育成甘藷桃園 3 號（金寶甘藷），其表皮呈淡橙黃色、肉色為橙紅色，產量穩定、食用口感佳，極適合製作成甘藷飯、甘藷粥、甘藷饅頭及烤甘藷等餐點。

甘藷是台灣重要的糧食作物，在米食不足的時代，扮演著替代的角色，隨著時代轉變，以往的救荒作物如今搖身一變成為流行的保健食材，適當吃些甘藷進行調劑，能減輕人體代謝的負擔，有益人類的健康。

甘藷富含  $\beta$ -胡蘿蔔素，在體內可以轉換成維生素 A，又含豐富膳食纖維，可刺激腸道，促進胃腸蠕動，增加飽食

感，減少熱量攝食，增加油脂之排出及幫助消化等功用。桃園區農業改良場場長鄭隨和指出，金寶甘藷成分經分析，其胡蘿蔔素含量高居目前台灣主要栽培甘藷品種第 1 名；又甘藷為「生理鹼性」食品，可調整米、麵粉

及肉類等「生理酸性」食物，多食用可維持體內酸鹼平衡。

桃園場表示，金寶甘藷為早熟之紅心甘藷品種，生育期較短，可靈活調節產期，適合於嘉義縣以北砂質壤土栽培，目前台北、桃園及新竹為主要推廣地區，歡迎農友試作。（陳建

智）

甘藷新品種桃園 3 號  
非常適合製作甘藷飯

桃園區農業改良場：03-476-8216 分機 253